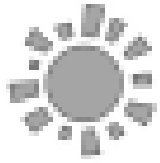
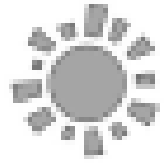


令和4年 12月 15日(木)



今日の南中給食



メニュー

- ・ご飯
- ・豚肉しょうがいたの生姜炒め
- ・キャベツあますの甘酢かけ
- ・味噌汁
- ・牛乳



今日の栄養メモ

今日の給食は、豚肉ふたにくの生姜炒めしょうがいたです。豚肉と玉ねぎに下味をつけ、
回転釜かいてんがまで炒めていた作りました。豚肉は、豚の背中側せなかかわにある部位の
ロースを使っており、やわらかく適度な脂肪てきど しぼうが特徴のお肉です。

味噌汁は、もやしこまつなや小松菜、ねぎや豆腐とうふが入った味噌汁です。

だしは、鹿児島県産かごしまけんさんの薩摩本節さつまほんぶしを使用しており、上品な香りと力強い
うま味とくちょうが特徴です。

今日もしっかり給食を食べましょう！

